

# ÔPIA

BOISSON EFFERVESCENTE À BASE DE JUS DE RAISIN  
CHARDONNAY BIOLOGIQUE NON FERMENTÉ



ALC.

0% vol.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

8° à 10° Celsius

## CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

## POTENTIEL DE GARDE

5 ans

## SUCRES RÉSIDUELS

50 g/l



## CÉPAGES

100% Chardonnay

## TERROIR

### • ORIGINE

Sud de France.

### • SOL

Argilo-Calcaire.

### • CLIMAT

Méditerranéen.



## CARACTÉRISTIQUES

### • NOTES DE DEGUSTATION

ÔPIA Chardonnay, effervescent biologique sans alcool, dévoile de délicates bulles à la fois fines et persistantes. La robe est jaune pâle, aux reflets brillants et argentés. Le nez possède des arômes croquants de fleurs blanches, de pomme verte et de poire blanche qui mêlent à d'agréables notes citronnées et beurrées. La bouche présente une mousse crémeuse et caressante, révélant des saveurs d'agrumes, d'une fraîcheur incomparable.

### • ÉLABORATION

Après éraflage et foulage, une macération pelliculaire des raisins est effectuée à froid, à environ 4°C. Cette macération, réalisée avant pressurage, dure 8 heures et permet d'extraire l'ensemble des composés bénéfiques du raisin. Tout comme pour un champagne, une liqueur de dosage élaborée à partir de moûts de Chardonnay biologique est ajoutée avant la mise en bouteille. La pression est obtenue par injection de gaz carbonique naturel à basse température.